Escuela Oficial de Idiomas
San Sebastián de los Reyes

Consejería de Educación y Juventud
Dirección de Área Territorial Madrid-Norte

ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS
Pasaje de la Viña, nº 3
28701 San Sebastián de los Reyes

INGLÉS NIVEL B2

MEDIACIÓN LINGÜÍSTICA ESCRITA

MODELO 2
Write a text (about 150-180 words) following the instructions given.
Time: 45 minutes

PUNTOS
____/10

Your friend, Susan, is studying Nutrition. She has to do her final project on The Future of Food. She is especially interested in the possible meat substitutes to come. She has found this information below but she does not understand Spanish well and has asked you for help. Explain these initiatives and the most relevant aspects you think may be useful for her.

LA ALIMENTACIÓN DEL FUTURO

En un mundo creciente, en el que numerosos estudios ponen la alarma en que la agricultura ya no da más de sí para darnos de comer, aparecen investigaciones y empresas que quieren revolucionar los alimentos que nos llevamos a la boca.

ALIMENTOS FUNCIONALES E HIPERPERSONALIZADOS
Al igual que ya existen alimentos dirigidos a segmentos concretos de población: religión, edad o concienciación (bio, eco, vegetarianismo, etc), se desarrollarán alimentos específicos para los que sufran determinadas enfermedades. Así en nuestra alimentación diaria se incorporarán bacterias que funcionarán como fármacos: nuevos "superalimentos" que hacen cierta la expresión de Hipocrates *"Que tu alimento sea tu medicina"*.

CULTIVOS Y ANIMALES EDITADOS GENÉTICAMENTE
Los nuevos avances en la genética harán que los transgénicos y toda su problemática sean cosa del pasado. Esta tendencia permite que se creen cultivos y animales con una determinada propiedad: alimentos con la cantidad exacta de alguna sustancia necesaria para el ser humano, carne más tierna, alimentos que durarán más tiempo sin estropearse, etc.

AGRICULTURA Y GANADERÍA CELULAR
Llegamos al alimento más raro y polémico: la carne artificial. Desde que Mark Post desarrollará en 2013 la primera hamburguesa "in vitro", innumerables voces que se han alzado alabándola (producción más sostenible y limpia de proteína) o criticándola (poner fin al sector ganadero que mantiene el tejido rural en todo el mundo) Estos alimentos celulares eliminan a los animales para sustituirlos por máquinas que producirán la carne sintética a partir de células madre, tejidos y una amalgama de nutrientes. Pero no solo

se queda en la carne, los investigadores vaticinan que en una década se podrán producir alimentos básicos como la leche y los huevos con una pequeña instalación en nuestra propia casa.

ALGAS

Las algas se destacan como el futuro de los alimentos vegetales que servirán para alimentar no solo al consumidor, sino a la agricultura y ganadería debido a sus propiedades nutricionales como el alto contenido en ácidos grasos Omega3, vitaminas y minerales. En un mundo donde la tierra ya no da más de sí para producir alimentos, la ayuda para alimentar a la futura humanidad parece que viene del mar.

INSECTOS

Los insectos comienzan a sonar fuerte como alternativa para abastecer a una humanidad creciente. De momento algunas empresas de alimentación están desarrollando alimentos cuya base proteica procede de harina de insecto. Los defensores de esta nueva fuente de proteínas recomiendan introducir los insectos en nuestra dieta diaria por varios motivos: por salud ya que aportan gran cantidad de proteínas, minerales y fibra con bajo contenido en grasa, y por el medioambiente, ya que su producción en pequeñas instalaciones poco automatizadas realizan una baja emisión de gases de efecto invernadero

IMPRESIÓN 3D

Presente ya en sectores como la construcción o la medicina, la impresión 3D ha comenzado su andadura en la alimentación. Esta tecnología alimentaria está orientada a los restaurantes: te haces con una impresora 3D de comida, le añades los ingredientes en cápsulas y la máquina hace su trabajo de forma automática. Rapidez, automatización y diversidad de presentaciones, son las claves para el despunte de los alimentos impresos en 3D.